

## BUSINESS LUNCH

Di. – Sa. von 12:00 bis 15:00 Uhr

### Apéros

#### Limousin-Lamm

Aprikosen-Safran-Creme | Auberginen-Marmelade

#### Bretonischer Pollack

Spitzkohl | Blätterteig | Champignonschaum

oder

#### Entenbrust

Chicorée | Leberjus | Gnocchi

#### Brombeere

Briochecreme | „Rumfrüchte“

---

**4-Gänge Business Lunch € 59,-**

**3-Gänge Business Lunch € 47,-**  
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**2-Gänge Business Lunch € 36,-**  
(Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

## FÜR ZWEI

Bretonische Seezunge im Ganzen

#### Gegrilltes Seezungenfilet

Gremolata | Paprika

#### Sorbet

#### Pochiertes Seezungenfilet

Artischocke | Zitrone

---

**3-Gäng Menü € 82,- pro Person**

## MENÜ SPEZIAL

Olive | Blutorange | Dill • NSK | Gartenkresse | Sojagel | Picando | Kroepoeck  
Kartoffelcreme | Rips-Dashi-Gelee | gegrillte Gurke

Parmesan H2O | Lardo-Ananas | Pfeffer-Makrele • Char siu | Unaki-Aal-Majo | Rosenkohl

### **Gänseleber**

pochiert & mit Algen | gelierte Olive | süß-sauer mariniertes Rettich  
€ 30,-

### **Confierter Hummerschwanz**

mit Comasio - Sesamsalz | Sellerie | Paste aus reduzierter Buttermilch  
Kapuzinerkresse | „Carabinero-Fischsauce“  
€ 34,-

### **Fjord-Forelle „mi cuit“**

Wacholder-Paste & Reduktion | gebeizte Gurke | Rindertatar & Oxalis  
ZW € 30,- / HG € 48,-

### **Bretonischer Steinbutt**

eingelegt wie ein Escabeche & gegrillt | fermentierte Spitzpaprika | „Letcho“ & Rindermark  
ZW € 28,- / HG € 46,-

### **Weißer Zwiebel**

geräuchert & gepickelt | Bananen-Trüffel-Fluid | Bouillon mit Madeira  
€ 28,-

### **Stubenküken**

Brust mit Pfefferaromen & confierte Keule  
„Crunchy“-Artischocken | cremige Zitrone | Muckefuck  
€ 49,-

### **Alter Gouda – Panna Cotta**

Radicchio wie Kimchi angesetzt & entsaftet | Granny Smith  
€ 24,-

### **Nussbutter - Eiscreme**

geraspelte Haselnuss | eingekochter Muscovado-Essig-Sirup  
€ 18,-

### **Kokos**

Halbefroren | Meringe | Sanddorn & Birne  
€ 26,-

### **Süßer Abschluss**

---

**9-Gänge Tasting Menü € 145,-**

(Bestellannahme bis 21 Uhr)

**7-Gänge Tasting Menü € 121,-**

(ohne Hummer und Nussbutter)

**5-Gänge Tasting Menü € 98,-**

(mit Gänseleber, Fjord-Forelle, Zwiebel, Stubenküken & Kokos)

## DRINK'S TASTING

### **Weingut Hillinger (Burgenland)**

Gelber Muskateller 2017

€ 9,50

### **Weingut Molitor (Mosel)**

Riesling Blauschiefer 2017

€ 8,-

### **Weingut Wassmer (Baden)**

Grauer Burgunder „SW“ 2017

€ 11,-

### **Domaine Joseph Drouhin (Burgund)**

Meursault 2017

€ 11,-

### **Weingut Meyer-Näkel (Ahr)**

us de la meng 2017

Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder & Frühburgunder

€ 11,-

### **Weingut Rings (Pfalz)**

Das Kleine Kreuz 2016

Cuvée aus Merlot, St. Laurent, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

€ 16,-

### **Weingut Pfaffmann (Pfalz)**

Riesling Beerenauslese Walsheimer Silberberg 2015

€ 9,50

### **Royal Oporto (Porto)**

20 Years Tawny Port

€ 7,-

### **Weingut Kracher (Burgenland)**

Cuvée Auslese 2017

Chardonnay & Welschriesling

€ 10,-

---

**9-Gänge Tasting Drinks € 84,-**

**7-Gänge Tasting Drinks € 72,-**

**5-Gänge Tasting Drinks € 60,-**